

# スタイルワン新聞

Vol.14

※掲載商品の取扱いのない店舗もございます。



アディタン

## 今日からはじめる美味しい“プラスナッツ”習慣

健康にも美容にもうれしいナッツ。

食物繊維が豊富で腹持ちが良く、歯ごたえがあってよく噛むため満腹感も得られます。おつまみには塩味付き、間食や料理には素煎りがおすすめ!



ピアタン

塩味付き

スタイルワン ナッツ各種 各¥298 (税込各¥322)

- 100g アーモンド
- 100g ミックスナッツ
- 100g カシューナッツ
- 100g くるみ
- 80g ピスタチオ
- 50g マカダミアナッツ

美の応援団長

食品本部  
ドライ食品部  
木村MD



素煎り ナッツ各種

- 100g 素煎りアーモンド
- 100g 素煎りミックスナッツ
- 100g 素煎りカシューナッツ
- 100g 素煎りくるみ

●おいしくても食べすぎ注意!  
1日に食べる量の目安は、片手でつかめるくらいです。★  
●おすすめ保存方法  
開封して食べきれなかったナッツは、密閉袋に入れて空気を抜いたら冷凍庫へ。常温で置いておくよりも長く保存できます。★  
解凍せずにそのまま食べてもOK!夏にピッタリ!

## ひと手間かけてさらにおいしく〜ナッツレシピ

### ハニーナッツ

◆用意するもの  
密閉できるビン

◆材料  
お好みの素煎りナッツ、はちみつ



カッテージチーズと一緒にサラダにトッピングしてみてください



- ①煮沸消毒して乾燥させたビンに素煎りナッツを入れる。
- ②ナッツがひたる程度にはちみつを入れ、ふたをして1週間ほどねかせたら完成!

## ナッツたっぷりフロランタン

◆材料  
【クッキー生地】 全粒粉ビスケット…100g  
溶かしバター(無塩)…60g  
【フロランタン生地】 素煎りミックスナッツ100g  
(A) 無塩バター…40g  
(A) グラニュー糖…40g  
(A) 牛乳…40cc  
(A) はちみつ…大さじ2



- ①クッキー生地を作る。ビスケットを袋に入れて砕き、溶かしバターとなじませたら型(18cm×18cm)に敷き詰める。
- ②フロランタン生地を作る。鍋に(A)の材料を入れて中火で加熱。沸騰したら火をとめ、ナッツを入れて全体をなじませる。
- ③クッキー生地の上にフロランタン生地を流し入れて平らにし、170℃のオーブンで10~13分焼く。粗熱が取れたら食べやすい大きさに切って完成!



＼バイヤーが行く! /

待ちに待った夏休み♪

子供たちが最大限楽しめるアイテムをご紹介します

### 【お子様アクアシューズ】

海水浴や川遊びに!滑りにくく、ケガから足をまもります。マジックテープでしっかり留めることができ、靴が水に流される心配もありません。



お子様アクアシューズ 各¥1,000(税込各¥1,100)

滑りにくい  
素足を守る  
すぐに乾く



衣料本部  
子供ベビー部 井上MD



### 【ボーイズTスーツ】

元気いっぱい遊ぶ子供の汗を素早く吸収・乾燥する、Tシャツとショートパンツのセット。

ボーイズTスーツ ¥900 (税込¥990)

吸水速乾  
抗菌防臭  
UVカット

## ＼私のオススメ UNIQ Collection /

夏の気になるニオイ、炭の力でグングン消臭しましょう!

### スタイルワン炭消臭ビーズ 詰替用

エアコン臭、部屋にこもった汗臭さ、カビ臭など、夏のニオイ気になりませんか?  
スタイルワン炭消臭ビーズは炭の力で強力消臭。1,000gと大容量なので、たっぷり使えて買い替えの手間も省けます。ぜひお試しください!



黒が効く!



スタイルワン炭消臭ビーズ 詰替用 ¥198(税込¥218)



住関本部 商品企画部 小野塚MD

